

# Friske forårsruller med karrystegt inderfilet, sesam og soya dip

4 personer

## Ingredienser

400 g inderfilet

1 spsk. kokosolie

1 tsk. rød karry pasta

## Rispapirsuller

12 stykker rispapir

100 g fuldkornsnudler

2 peberfrugter

2 store gulerødder

½ agurk

1 avocado

200 g rød spidskål

1 lille bakke friske sukkerærter

1 dl. saltede peanuts

4 spsk. friske koriander

## Sesamdip

2 spsk. ristet sesamfrø

1 spsk. sesamfrø

1-2 spsk. limesaft

1 spsk. revet ingefær

1 fed presset hvidløg

½ dl. soya

1 tsk. Sesamolie

½-1 spsk. Brun farin

## Soyadip

4 spsk. soya

½ frisk rød chili i tynde skiver

1 spsk. limesaft

½ spsk. friskrevet ingefær

1 fed finthakket hvidløg



## Tilberedning

Steg inderfileterne på panden i kokosolie og rød karrypasta, 2-3 minutter på hver side.

Kog nudlerne efter anvisning på pakken og skær grøntsagerne i tynde strimler. Hak peanuts og koriander groft.

**Sesamdip:** Blend alle ingredienser til en ensartet dip. Tilsæt lidt koldt vand, hvis den er for tyk.

**Soyadip:** Rør alle ingredienserne sammen.

## Servering

Anret stegt inderfilet, grøntsager, nudler, koriander og peanuts i små skåle eller på et fad. Hæld koldt vand i et stort rundt fad, f.eks. et tærtefad og anret arkene med rispapir ved siden af.

Læg et ark rispapir ad gangen i det kolde vand efter anvisning på pakken. Bred rispapiret ud og læg det ønskede fyld på midten i en bred stribe. Fold enderne ind og rul rispapiret sammen så stramt som muligt.

Server de friske forårsruller med sesamdip og soyadip, samt ekstra grøntsager.